Serviços de delivery de alimentos precisam seguir regras higiênico-sanitárias

Date : 01-04-2021

A demanda por serviço de entrega de alimentos na modalidade de *delivery* aumentou durante a pandemia e, principalmente, neste período de restrições e distanciamento social. Com isso, cresceu também o número de denúncias atendidas pela Vigilância Sanitária do município por indícios de irregularidades nesses estabelecimentos.

O coordenador do serviço, Maico Mares, explica que “apesar de não receberem os clientes em suas dependências, esses estabelecimentos comercializarem alimentos por isso devem estar regulares perante à Vigilância Sanitária e seguir as boas práticas de manipulação para garantir a saúde dos consumidores”.

Segundo as normas da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), restaurantes, lanchonetes, pizzarias, trailers, padarias e outros similares devem seguir regras higiênico-sanitárias, como: **higienização adequada dos equipamentos e instalações, uso de equipamentos de proteção individual, lavagem correta das mãos, controle de saúde dos manipuladores, controle integrado de vetores e pragas, dentre outros**. Esses cuidados são imprescindíveis por conter a transmissão das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Além disso, as empresas e entregadores devem se atentar aos protocolos de prevenção à Covid-19, com utilização correta das máscaras,

álcool gel e demais orientações.

Os consumidores também podem verificar se o estabelecimento, de onde será feito um pedido, possui Alvará Sanitário (documento de acesso ao público). Caso desconfie de qualquer irregularidade, o cidadão pode fazer uma denúncia para a Ouvidoria da Saúde, pelo telefone 0800 284 7010 ou pelo formulário online disponível no link da Ouvidoria Municipal, disponível no site da Prefeitura.